Agriturismo baseado no Café do Ibo

Por: *Iolanda Niza das Mercês Almeida**
Data: 14 de Novembro de 2013.

Sumário

As populações rurais de todo o mundo sempre desenvolveram actividades não agrícolas de forma combinada com a agricultura. Desde final do século passado, o agriturismo, assim como outras actividades rurais não agrícolas, vem sendo estudado como alternativa de rendimento no meio rural. Este artigo focaliza o agriturismo, modalidade de actividade inserida no meio rural e agrícola, desenvolvido há cerca de uma década, como uma alternativa de renda rural na Vila do Ibo, tomando como base, em especial, o café do Ibo e, como uma forma de promoção desta mesma cultura.

Palavras-chave: agriturismo, café do Ibo, *Coffea racemosa*, rota do café, ilha do Ibo.

ABSTRACT

The rural population of all over the world always developed non-agricultural activities in the way that matched the agriculture. Since the end of last century the agritourism as well as other non-agricultural rural activities, have been studied as alternative of income en the rural and agricultural area. The present piece of work aims to examine the agritourism, the modality of activities introduced into rural and agricultural area, developed for about a decade, as an alternative for income in Ibo town and, especially taking as a support the Ibo coffee and as a way of the promotion of the aforesaid crop.

Key words: *agritourism, Ibo coffee, Coffea racemosa, coffee route, Ibo Island.*

Introdução

A ilha do Ibo candidata ao património mundial da humanidade pela UNESCO, com seu património tangível e intangível e, o seu rico café, apresenta-se como uma zona

* Mestre em Desenvolvimento Local e Gestão de Turismo (Direcção Provincial de Agricultura de Cabo Delgado – Departamento de Economia).

com elevado potencial turístico, com segmentos de mercado sejam para ecoturismo, turismo internacional, rural, tradicional, doméstico e ainda para o agriturismo, principal tema aqui abordado (GPCD, 2008:70).

Ora, a ilha do Ibo, localizada a norte de Moçambique, na Província de Cabo Delgado, faz parte do Arquipélago das Quirimbas e sendo desde há muito reconhecida como uma zona de grande beleza paisagística, enorme biodiversidade de significado mundial, bastante importante em termos histórico-culturais, apresenta uma floresta de mangal já identificada como um dos locais chave para conservação da biodiversidade marinha (PMPNQ, 2004:5-6). O Ibo, rico cultural e historicamente, foi antigo entreposto de escravos e o elemento de maior valia desta ilha, é o conjunto de saberes e práticas culturais do povo que constituem um património intangível. Neste conjunto de saberes e práticas culturais, destaca-se o café do Ibo.

O café do Ibo (*Coffea racemosa* Lour.) foi outrora (em 1906) distinguido com Diploma de Medalha de Ouro em Lisboa, devido as suas características únicas em termos de sabor e aroma (Vasconcellos, 1906:104). Contudo, é actualmente pouco conhecido e quase nenhum valor se dá a esta cultura. Somente em 2005 é que através de um programa/projecto de relançamento da cultura do café do Ibo, se tentou incentivar a produção com melhores técnicas de cultivo, processamento e conservação.

Por outro lado, os locais históricos (fortaleza, fortins, igrejas, palacetes e residenciais) estão a se deteriorar a um ritmo cada vez mais acelerado e uma das alternativas para a além da promoção de actividades turísticas, para a valorização destes locais, seria haver um grande incentivo ao sector agrícola.

Neste sentido, ambas actividades, turismo e agricultura, poderiam ser estimuladas a nível da comunidade. E, o **agriturismo** apresenta-se aqui como uma estratégia bastante válida para não somente promover o **café do Ibo**, como também para contribuir para a geração de renda das comunidades locais e principalmente, para o empoderamento da mulher rural.

O Agriturismo: abordagens

O agriturismo tem sido estudado em vários temas e contextos. Neste texto, definem-se as principais abordagens estudadas de forma a apresentar uma ideia mais clara a cerca deste conceito. Para compreender este conceito, torna-se necessário entender as suas bases e tipologias de definição. Vários são os termos e elementos usados quando se quer definir o agriturismo: turismo agrícola (*farm tourism)*, turismo rural, turismo baseado na comunidade e/ou turismo comunitário (Philip et al., 2010:754).

Características para a definição de tipologias do agriturismo

Se o produto (agriturístico) está **baseado ou não na exploração agrícola**[†], depende do contexto em que se define a exploração agrícola ou machamba, visto que esta não se classifica somente em termos económicos mas também em termos de significância social e cultural. Ou por outra, aspectos como a área física da parcela de terra, a proporção do rendimento agrícola e os conhecimentos e motivações pessoais, são considerados aspectos bastante importantes (Philip et al., 2010:754-755).

Quanto ao **contacto com a actividade agrícola**, este pode ser directo, quando actividades agrícolas são tangíveis na experiência turística (ex. participar na colheita ou na extracção de leite), indirecto quando há conexão secundária com a actividade agrícola na experiência turística (ex: contacto com a produção agrícola, processamento ou venda dos produtos) e, passivo quando a actividade agrícola indica que o turismo e a agricultura operam independentemente e só a localização da machamba é comum (ex: actividades ao ar livre). Através da definição destes termos, a natureza do contacto do turista com a actividade agrícola e, entretanto o papel da actividade agrícola em relação ao produto turístico, torna-se clara (Philip et al., 2010:755).

Por outro lado, a **autenticidade da experiência agrícola dos turistas**, depende do ponto de vista de ambas partes: dos turistas (visitantes) e dos produtores/agricultores

[†] Neste estudo, exploração agrícola é definida como o lugar onde se pratica a agricultura (no contexto de criação de animais e produção de culturas diversas, através do cultivo da terra para consumo e para venda dos seus produtos).

(hospedeiros), ou seja, as percepções de autenticidade podem ser bem diferentes porque as suas concepções originais sobre a agricultura e o que esta engloba, são distintas. Pode ser que actividades agrícolas proporcionadas por um produtor para fins turísticos, podem ser percebidas pelos turistas, que estas lhes estão a providenciar conhecimentos genuínos das suas práticas agrícolas. Contudo, uma experiência agrícola autêntica, apenas pode ser vivenciada pelos turistas onde as actividades agrícolas são praticadas como normalmente seriam (Philip et al., 2010:756).

Assim, segundo Philip et al. (2010:756) todas estas características acima citadas, podem conduzir a 5 tipos de agriturismo ou tipologias para a definição do agriturismo:

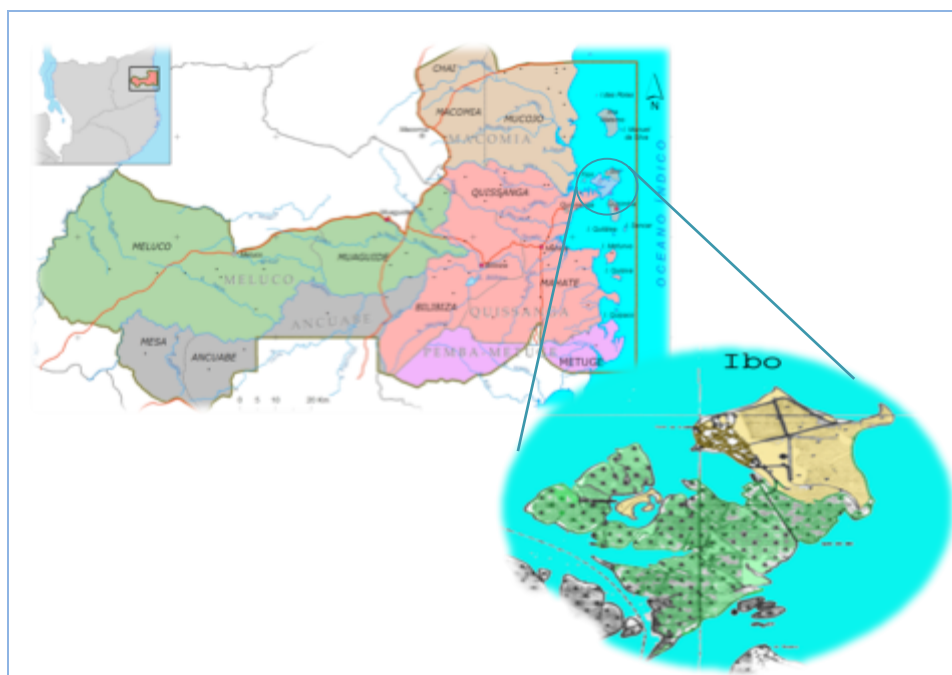
a) Agriturismo sem exploração agrícola (ASEA) - herança/herdade agrícola onde práticas agrícolas tiveram lugar e que fazem parte do produto turístico;
b) Agriturismo de contacto passivo com a exploração agrícola (ACPEA) - a exploração agrícola promove o turismo mas a relação entre a agricultura e o turismo não é forte, ou seja não passa desse ponto;
c) Agriturismo de contacto indirecto com a exploração agrícola (ACIEA) – integra a agricultura praticada na machamba, com o produto turístico;
d) Agriturismo estático de contacto directo com a exploração agrícola (AECDEA) – onde turistas vivenciam ou experimentam actividades agrícolas colocadas como “modelo” e de forma “estática” para fins turísticos;
e) Agriturismo autêntico de contacto directo com a exploração agrícola (AACDEA) – turistas experimentam actividades físicas agrícolas em primeira-mão.

Abordando o agriturismo deste ponto de vista, é possível (e comum) que mais de um tipo de agriturismo possa co-existir numa única propriedade ou exploração (Philip et al., 2010:756). E estas tipologias foram descritas devido a falta de consistência e fraca disseminação de definições a cerca do agriturismo na diversa literatura consultada. Estas abordagens podem servir para enquadrar o turismo a nível local e a definir o melhor tipo de agriturismo a ser praticado, de acordo com as necessidades e características de cada meio (rural) como é o caso da vila do Ibo. Neste sentido, optou-se seguir os tipos ACIEA (o produto local -o café do Ibo- é directamente fornecido ao mercado turístico e é servido nas acomodações locais) e AECDEA (o

modelo de um roteiro agrícola vai de encontro com a actividade turística), uma vez que estes dois se assemelham ao que se pretende como “tipologia agriturística” no Ibo. Não se excluindo o modelo autêntico de AACDEA que seria o ideal para a vila, onde o turista vivencia actividades agrícolas em primeira mão (ex: colheita/apanha de café cereja maduro) e que requer planificação e épocas próprias.

Breve Historial da Ilha do Ibo

A ilha do Ibo localiza-se na província de Cabo Delgado, no Arquipélago das Quirimbas, que é constituído por uma cadeia de 28 ilhas, que se estendem ao longo de quase 400 km, desde o norte da cidade de Pemba ao sul até ao distrito de Palma no norte da Província. As 11 ilhas mais ao sul do Arquipélago, estão incluídas no PNQ. A área do Parque tem cerca de 7.506 km^2, e abrange parte de seis distritos centrais da província de Cabo Delgado, dentre os quais, o distrito do Ibo, localizado na parte marinha do Parque, onde se destaca uma longa história de ocupação humana permanente (PMPNQ, 2004:9).

Figura 1. Enquadramento e localização do Ibo no PNQ

Fonte: adaptação própria do *design* de Paulo Jorge (2005) e do recorte de Carrilho (1993).

Descrição Histórico-cultural do Ibo

A ilha do Ibo, localizada na faixa litoral de Cabo Delgado, banhada pelo oceano Índico, é protegida pelo PNQ, onde se tem registado nos últimos anos um razoável desenvolvimento turístico. Em termos linguísticos e culturais, assemelha-se bastante com a costa da Tanzânia e do Quénia, fazendo parte do mesmo complexo linguístico e cultural *swahili*, devido ao intenso comércio existente durante séculos entre a costa oriental africana, o sul da península arábica e Índia, que também constituiu um veículo para a expansão do islamismo naquela ilha (Gandolfo et al., 2009:7).

A maior parte da população é *mwani* (cerca de 87%) e fala *kimwani*, considerada uma variante local do *kiswahili* (Marty, 2002:13). A vila do Ibo nasceu em 1761, onde a criação da sua povoação data de 9 de Maio desse mesmo ano (Bento, 1972:58) e, a seguir se apresenta uma breve cronologia histórica desta mesma vila.

Tabela 1. Dados cronológicos da vila do Ibo

Ano	Dado Histórico
1754	Nova fortificação construída e baptizada como Forte de São João Baptista
1760 – 1764	Construído o Forte de São José, que perdeu a sua função militar quando foi construída a praça de São João Baptista.
1761	Nascimento da vila do Ibo. Por Portaria Régia de 9 de Maio deste mesmo ano, foi ordenado e deu-se a faculdade de se erigirem em vilas várias capitanias-mores, dentre a das ilhas Querimba.
1762	Anónimo escreve a 21 de Marco, no livro "Memórias sobre a Costa de África Oriental…" que a capital das ilhas Querimba é a ilha do Ibo.
1781	O Governador das ilhas, Joaquim José da Costa Portugal, escreveu em carta dirigida a seu pai, que a capital destas ilhas (32 ilhas) era Ibo, situada a 12º de altura.
1791	Mandada (re)construir a Fortaleza de São João Baptista pelo capitão-general António de Melo e Castro[‡].
1789-1794	Mandada construir pelo capitão-general Diogo de Sousa Coutinho, uma capela na praça de S.João Baptista

[‡] Também encontram-se outros dados registados em relação a construção da fortaleza no mesmo ano: "António José Teixeira Tigre, que planeou e mandou construir a Fortaleza de São João Baptista." Razões de carácter pessoal, profissional e político podem estar na origem destas diferenças (Bento, 1993:439).

1818	Construído o Forte de Santo António
1972	É criada a zona de turismo do Ibo

Fonte: adaptação própria de Dias (1981), Bento (1993) e Mahumane (2001).

A ilha do Ibo faz parte de um rico legado arquitectónico e histórico-cultural e, a sua importância reside não somente nestes níveis, como também nos social, urbanístico, tradicional e quiçá material, que deixam claro um presente e um futuro cheio de esperanças. Esperanças estas que podem residir principalmente nas comunidades residentes e que as possam num futuro próximo beneficiá-las com actividades de impacto como é o caso do agriturismo, devido a principalmente a sua localização estratégica.

Histórico do Café do Ibo

A história do cafezeiro esta envolta em muitas lendas e mistérios, não existindo qualquer referência a essa planta no que diz respeito a introdução da mesma na ilha/vila do Ibo e, a que parece mais concisa presume-se que seja a de João de Loureiro (1788) na sua obra *Flora Cochinchinensis*.

A nível do país, foram identificadas por Chevalier na sua última revisão sistemática do café, 4 espécies de café espontâneo do género *Coffea*: *Coffea zanguebariae* Lour., *Coffea racemosa* Lour., *Coffea lugustroides* S. Moore e *Coffea salvatrix* Swyn e Phil. E ainda que tenham sido identificadas 4 espécies de café espontâneo no país, Charrier e Berthaud (1985:27) indicam que espécie *C. racemosa* Lour. é a mais predominante e a mais difundida em Moçambique, onde estão incluídos os conhecidos “café de Inhambane” e o “café do Ibo”, entre outros sinónimos dados (Laíns e Silva, 1954:12-15).

Tabela 2. Classificação Botânica do Café (*Coffea recemosa* Lour.)

Reino	Filo	Classe	Ordem	Família	Género	Espécie	Sinónimos
Plantae	Magnoliophyta (plantas com flores)	Magnoliopsida (com dois cotilédones)	Rubiales	Rubiaceae	Coffea (café)	*Coffea racemosa* Lour.	café do Ibo, coffea Ibo de Froehner, *African Wild Coffee, café cafreal, café rustique*

Fonte: adaptação própria de Bicho et al. (2011) e Hallé e Faria (1973).

Em 1955, numa publicação do Jornal Notícias da então Lourenço Marques, Bettencourt (1955:147) depois de percorridas áreas de diferentes ecologias que se enquadram dentro da existência das espécies de café em Moçambique, concluiu que este poderia se tornar um importante país cafeeiro, de norte a sul, excepto nas zonas áridas, em solos pouco profundos e muito compactos de drenagem deficiente das baixas, dependendo da escolha da espécie a cultivar.

Ainda o mesmo autor afirma que:

> "Moçambique poderá aumentar consideravelmente, sem receio, a sua produção de café, pois conta com a grande vantagem de poder fornecer cafés de muito boa qualidade. Temos em Moçambique, espécies produtoras de apreciados cafés que nada ficam a dever ao Arábica, que são resistentes a doenças e pragas, pouco exigentes quanto ao solo e clima e, áreas consideráveis onde o seu cultivo poderá ser fomentado. Porém no futuro, não devemos deixar de nos preocupar com o custo da sua produção, reduzindo-o tanto quanto possível pela adopção das melhores práticas e mecanização do cultivo, apoiando-nos nos elementos fornecidos pelos serviços encarregados do estudo do cafeeiro" (Bettencourt, 1955a:336).

O *C. racemosa*, que maiores áreas encontra em Moçambique para se expandir, necessita de terras arenosas e regiões de areias de longo período de seca, abrangendo todo o litoral, onde poderá esta espécie formar plantações lucrativas (Bettencourt, 1955:148).

Contudo, segundo Bento (1993:225), "a introdução do cafezeiro nas Ilhas deveu-se aos Árabes e Mouros da Costa, que se supõe serem os primeiros povoadores, que o

teriam difundido de outros estabelecimentos seus". Daí a origem da espécie. Neste sentido, no Ibo, desde a Provisão real de 2/3/1800, com o intuito de incentivar a produção de café, determinava-se na ilha que anualmente fossem remetidos cerca de 150 kg do melhor café, obrigando-se portanto, a que cada produtor ou agricultor, plantasse tantas árvores proporcionalmente ao terreno que possuir, para tornar a actividade num ramo comercial, muito útil aos moradores. Desde 1803 a 1810, foram enviadas remessas de café ao Palácio Real de Queluz e, embora se tenham plantado machambas de cafezeiros, tanto na parte insular como na continental do território, em 1810 os resultados ainda não eram visíveis (Bento, 1993:226).

Em meados do século XIX, o governador das ilhas, Jerónimo Romero, referiu que eram escassas as colheitas de café na ilha do Ibo, pois os demais moradores não davam importância e nem se dedicavam a tão útil cultura. Assim, o cafezeiro produzia espontaneamente, como qualquer outra planta do mato e a sua apanha era dificultada por eles se acharem entre a mata cercada de árvores e pelo receio dos animais ferozes existentes (Bento, 2007:2).

Ainda segundo o mesmo autor, já em 1902, o Governador dos Territórios da Companhia do Niassa, Ernesto Jardim de Vilhena, dava conta que no Ibo, nos quintais os moradores plantavam seus cafezeiros. Posteriormente, de acordo com Vasconcellos (1906:16), o Governador dos Territórios da Companhia do Niassa, João dos Santos Pires Viegas, na sua carta de 31 de Julho de 1905, escreveu:

> "Hoje o cafezeiro nasce, cresce, produz e morre, sem que alguém pense no amanho da terra, sem que limpem ou cuidem renová-lo na época própria. Não só não os cultivam, como não procuram tirar dos cafezeiros que existem e cuja maior parte espontaneamente surgiu da terra, convenientemente o seu produto. Ainda assim, o café do Ibo é mais saboroso e superior em termos de qualidade a outro qualquer dos Territórios, porque sendo fácil vigiar a propriedade, só é colhido na época própria e algum é seco e arrecadado segundo os preceitos aconselhados. É afamado o café do Ibo, porém poucas pessoas o conhecem além daquelas que têm permanecido ou passado por Moçambique, e ainda aquelas que no Reino têm relações nesta parte da nossa África".

Características organolépticas e teor de cafeína do café do Ibo

Estudos de Lopes (1971:69), sobre o teor de cafeína dos cafés de Moçambique indicam que o café do Ibo (figura 3) apresenta valores médios mais altos do que os de Inhambane, sendo os resultados obtidos de 1,193% e 0,825% respectivamente.

Figura 2. Café verde, café torrado e café moído embalado pela Associação de Produtores do Café do Ibo (APCI).

Fonte: foto própria (2012)

Figura 3. Torrefacção caseira do café, o café torrado e moído e, café embalado (simples ou com canela) em filtros de papel e saquetas de capulana para venda.

Fonte: foto própria (2012)

Figura 4. Da esquerda para a direita: mesa de exposição do café[§], acompanhantes para o café[**] e o por mim apelidado **cappuccibo** (*cappuccino* feito com o café do Ibo).

Fonte: foto própria (2012)

[§] Dentre os quais, o café do Ibo, cafeteiras, moinho de café, livros sobre o café de/em Moçambique, brochuras e café torrado e moído em saquetas para venda.

[**] Bolas de arroz fritas (típicas do Ibo chamadas *vitumbulas* em *kimuani*) e cozidas (*sananas* ou *micate wa kutocossa*, em *kimuani*), doces de coco e de amendoim, pasteis de peixe e ainda, pudim de café.

Figura 5. O símbolo do café do Ibo da APCI (a esquerda), gelado caseiro e bolachinhas (com formato do grão de café), preparados a base do café do Ibo pelo Lodge *Miti Miwiri.*

Fonte: foto própria (2012).

Considerações Finais

O turismo apresenta-se actualmente como uma actividade que envolve bilhões de pessoas em todo o planeta e a produção agrícola familiar, é crucial para o bem-estar da população, ambos contribuindo para o desenvolvimento socioeconómico do local. Neste sentido, o agriturismo constitui um bom incentivo tanto ao desenvolvimento sustentável do turismo como ao da agricultura.

Sendo o café do Ibo uma cultura especial, particular e com características únicas da vila, o desenvolvimento do agriturismo baseado nesta cultura, ajudaria as comunidades locais, principalmente as mulheres a melhorarem as suas técnicas de produção e processamento do café (já existindo um Programa de Relançamento do Café do Ibo), bem como o seu rendimento familiar (visto que a venda de café o seu preço aumentaram significativamente nos últimos 5 anos) e consequentemente despertar maior interesse para esta cultura, tanto nos residentes locais como nos visitantes/turistas.

De uma maneira geral, o cultivo é fundamental para a subsistência de produtores agrícolas e incremento do seu rendimento familiar, quando este é produzido em maior escala e consequentemente comercializado. Além disso, os produtos agrícolas, quando ligados a manifestações culturais e sociais e, portanto relacionados com a história do local, passam ser considerados património. Este facto faz com que os alimentos agreguem valor, tornando-os num rentável produto turístico para o melhor

desenvolvimento do turismo no espaço rural. Assim, o café do Ibo, apresenta-se como uma mais-valia para o desenvolvimento do Ibo.

Pode-se neste sentido afirmar que, com todo este processo, há a oportunidade de se relançar o café do Ibo a todos os níveis não só como um produto orgânico (biológico), como também um produto de elite, especial e único, contribuindo para a sua produção seleccionada, evitando a sua massificação (venda comercial) que poderia resultar na degradação ambiental e na descaracterização do local.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, I. N. das M. (2012). O agriturismo como um elemento para o desenvolvimento local de Cabo Delgado: o caso do Café do Ibo. Dissertação apresentada em cumprimento dos requisitos exigidos para obtenção do grau de Mestre em Desenvolvimento Local e Gestão de Turismo da Universidade Católica de Moçambique, FGTI/UCM-Pemba, 83pp.

BENTO, C. L. (1972). Dados históricos das Ilhas Quirimba. *In*: Dicionário de Nomes Geográficos de Moçambique – sua origem. Biblioteca de Moçambique (www.malhanga.com/flipbook/dicionário.nomes/#4/, acessado em 7 de Fevereiro de 2012)

BENTO, C. L. (1993). As Ilhas de Querimba ou de Cabo Delgado: Situação Colonial, Resistências e Mudança (1742-1822), Vol.I, Dissertação de Doutoramento em Ciências Sociais, na especialidade de Historia dos Factos Sociais, UTL/ISCSP-Lisboa, 572pp.

BENTO, C. L. (2007). Uma pérola de Moçambique: o afamado café do Ibo ganha medalha de ouro em Lisboa, 5pp. Blog: *Forever Pemba* (http://foreverpemba.blogspot.com/2007/12/uma-pérola -de-mocambique-o-afamado-caf-do.html, acessado em 3 de Agosto de 2010)

BETTENCOURT, A. J. (1955). Cultura do Café. *In*: Boletim geral do ultramar. Ano 30º, nº 357, vol.XXXI, p.147-149.

BETTENCOURT, A. J. (1955a). Cultura Cafeeira. *In*: Boletim geral do ultramar. Ano 31º, nº 355, vol.XXXI, p.332-336.

BETTENCOURT, A. J. (1956). Guia do Cafeicultor de Moçambique. Lisboa: Junta de Exportação de Café, Ministério do Ultramar, Sociedade Astória Lda, 95pp.

BICHO, N. C. C., J. F. S. OLIVEIRA, F. J. C. LIDON, J. C. RAMALHO e A. E. LEITÃO (2011). O Café: Origens, produção, processamento e definição de qualidade. Escolar editora-Lisboa, 169pp.

CHARRIER, A. e J. BERTHAUD (1985). Botanical Classification of Coffee. *In*: Coffee: Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage. Clifford & Willson Ed., Croom Helm-London & Sydney, AVI-Connecticut, 47pp.

DIAS, S. (1981). Glossário toponímico, histórico-administrativo, geográfico e etnográfico de Moçambique, Lisboa.

GANDOLFO, G.; A. CABRITA, M. L. P. DIAS e M. NTUNDO (2009). Fábulas Cabo Delgado – Xilogravuras Matias Ntundo, Kapicua-Maputo, 86pp.

GPCD- GOVERNO DA PROVÍNCIA DE CABO DELGADO (2008). Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo em cabo Delgado (PETUR 2008-2013): Desenvolvimento do Turismo Sustentável. Vol.2, AECID-Pemba, 181pp.

HALLÉ, N. e M. T. FARIA (1973). Le Coffea racemosa Lour. In: Agronomia Moçambicana, Lourenço Marques, nº7 (4) Out-Dez, p. 243-250.

LAÍNS e SILVA, H. J. (1954). Subsídios para o Fomento da Cultura do Café em Moçambique. Agência Geral do Ultramar, Ministério do Ultramar-RP, 148pp.

LOPES, M. H. (1971). Teor em cafeína de cafés espontâneos de Moçambique. *In:* Cinquième Colloque International sur la Chimie des Cafés, Lisbonne 14-19 Juin 1971, ASIC (Paris), 1973, p.63-69.

LOUREIRO, J. DE (1788). Flora Cochinchinensis: Plantas in regno cochinchina nascentes. *Quibus acceduntaliae observatae in Sinensis Imperio, Africa Orientali, lndiaeque locis variis, omnes dispositae secundum Systema Sexuale Linnaeanum*. Artigo extraído das actas da Academia Real das Ciências, 722pp. (digitalizado pelo Google: http://books.google.co.mz/books/download/Flora_cochinchinensis.pdf, acessado em 11 de Julho de 2012)

MAHUMANE, J. J. (2001). Subsídios para a história do Ibo: arranjo de fundos arquivísticos de Cabo Delgado, 1891-1975. Dissertação apresentada em cumprimento parcial dos requisitos exigidos para obtenção do grau de Licenciatura em Historia da Universidade Eduardo Mondlane, FL/UEM-Maputo, 91pp.

MARTY, J. P. (2002). Análisis Estadístico de La Isla de Ibo, Provincia de Cabo Delgado. Universidad da Coruña-España, 85pp.

PHILLIP, S., C. HUNTER e K. BLACKSTOC (2010). A tipology for defining agritourism. *In*: Tourism Management 31, Elsevier-UK, p.754-758 (http://www.aginternetwork.net/whalecom0/, acessado em 15 de Junho de 2012).

PMPNQ (2004). Plano de Maneio 2004-2008 Parque Nacional das Quirimbas, MITUR, 74 pp.

VASCONCELLOS, E. (1906). Exposição Colonial de Algodão, Borracha, Cacau e Café. CATÁLOGO. Sociedade de Geografia de Lisboa-Lisboa, p. 104.